

Commission Restauration scolaire

Séance du 27 février 2018

La Commission « Restauration scolaire » s'est réunie le 27 février 2018 à 17 heures en Mairie des Avenirès Veyrins-Thuellin.

La séance a débuté par l'annonce de l'ordre du jour :

- Comptes rendus des visites au sein des restaurants scolaires
- Action « Lutte contre le gaspillage »
- Composition des menus
- Questions diverses

1- Comptes rendus des visites au sein des restaurants scolaires

Les élus en charge des affaires scolaires ont effectué des visites dans tous les restaurants scolaires, afin d'avoir une vision globale des différents fonctionnements et des spécificités propres à chaque restaurant scolaire. L'adjointe en charge des affaires scolaires présente les différentes organisations. Elle souligne la qualité du service rendu et explique les contraintes existantes, notamment en matière d'espace et d'organisation des locaux.

Suite à la réalisation d'une visite du restaurant scolaire de Ciers le 8 février 2018 par des représentantes des parents d'élèves, les observations effectuées sont décrites. Une satisfaction au regard de l'organisation en place est exprimée. Il est avancé qu'il serait souhaitable de développer les activités proposées notamment lorsque les enfants attendent pour prendre leur repas.

L'adjointe en charge des affaires scolaires indique qu'une réflexion globale sera menée concernant le restaurant scolaire de Ciers.

2- Action « Lutte contre le gaspillage » dans les restaurants scolaires

L'action de « Lutte contre le gaspillage » est portée par le Conseil Municipal Enfants (CME).

Dans un premier temps, le CME a élaboré un questionnaire à destination des familles. Ce questionnaire est actuellement en cours d'analyse.

Dans un second temps, en partenariat avec le SICTOM de Morestel, des pesées ont eu lieu dans chaque restaurant scolaire. L'objectif était d'évaluer la quantité de nourriture gaspillée. Chaque jour, les enfants ont pesé ce qu'il restait dans leur assiette en versant le contenu non consommé dans des seaux. Un seau correspondait à une composante du repas. Sur le restaurant scolaire de Ciers, des brigades constituées d'enfants de CM1 et de CM2 ont été constituées. Mettre en place les pesées a supposé une logistique importante, mais l'implication de tous dans la démarche a permis de mener à bien les opérations.

Les résultats ont démontré peu de gaspillage, entre 30 et 90 grammes par assiette pour une moyenne nationale à 70 grammes par assiette.

Plusieurs actions ont été mises en place. La première concerne le pain. Les quantités ont été ajustées et le pain est livré tranché dans tous les restaurants scolaires.

Quelques modifications sont intervenues sur le restaurant scolaire de Ciers. Les enfants se servent désormais seuls leur entrée afin d'adapter les quantités à leur appétit. Les fruits seront désormais proposés découpés aux enfants. Il a été précisé que les évolutions étaient bien accueillies par les enfants et qu'un travail était réalisé pour les aider à évaluer la quantité correspondant à leur appétit. Un point sera fait courant avril pour évaluer l'impact de ces différentes actions.

Une réflexion sera menée au cours de l'année scolaire 2018-2019 pour mettre en place des composteurs.

3- Questions diverses

Un échange a eu lieu autour de la composition des menus (grammages, proposition de nouveaux produits aux enfants...) et de la réalisation d'animations par la société SOGERES dans chaque restaurant scolaire (gaufres, pop-corn...).

La prochaine séance de la commission aura lieu en octobre 2018.